

**Abschlussveranstaltung
zum Projekt der industriellen Gemeinschaftsforschung:
Untersuchungen zur Bildung von 3-MCPD-Fettsäureestern
in Pflanzenölen und Entwicklung von Strategien
zu deren Minimierung**

**Montag, 21. November 2011
11.00 – 17.00 Uhr
Haus der Land- und Ernährungswirtschaft,
Claire-Waldoff-Str. 7, 10117 Berlin**

ab 10:00 Uhr Registrierung

Programm

Moderation : Dr. Birgit Christall

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

11:00 Uhr

Begrüßung

Dr. V. Häusser

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

11:10 Uhr

**3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureester in Lebensmitteln
Einleitung in die Problematik aus Sicht des BMELV**

Dr. Ute Galle-Hoffmann

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

Moderation:

Gerhard Brankatschk

Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland e.V. (OVID)

11:30 Uhr

Einblicke in den Raffinationsprozess von Pflanzenölen

Dr. Frank Pudel

Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V. (PPM)

11:50 Uhr

**Strategien zur Minimierung von 3-MCPD-Fettsäureestern
und verwandten Verbindungen in Pflanzenölen**

Prof. Dr. Bertrand Matthäus

Max Rubner-Institut (MRI) - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
in Zusammenarbeit mit Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V. (PPM)

12:50 Uhr

Entfernung von Glycidyl-Fettsäureestern nach der Raffination

Dr. Knut Franke

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL)

13:20 Uhr

Diskussion

13:35 Uhr

Mittagspause

Moderation : Dr. Birgit Christall

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

14:20 Uhr **Analytik von 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern - eine komplizierte Geschichte**

Prof. Dr. Reinhard Matissek

Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes
der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (LCI)

14:40 Uhr **Entwicklung einer direkten Methode mittels Stabilisotopen-
verdünnungsanalyse zur Bestimmung von Glycidylestern in
Pflanzenölen**

Dr. Michael Granvogl

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA)

15:10 Uhr **Diskussion**

15:20 Uhr *Kaffeepause*

Moderation: Dr. V. Häusser

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

15:40 Uhr **Minimierung der Gehalte an 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern
in Pflanzenölen**

Falk Brüse

Cargill Refined Oils Europe

16:00 Uhr **Minimierung der Gehalte an 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern
in Pflanzenfetten und -ölen**

Dr. Nils Hinrichsen

ADM Research GmbH

16:20 Uhr **Minimierung der Gehalte an 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern
in Margarine**

Michael Warburg

Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.

16:40 Uhr **Diskussion**

16:55 Uhr **Schlusswort**

Dr. Birgit Christall

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

17:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**